

QUEQUÉ DE NARANJA CON CLARAS DE HUEVO



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Patricia Krause



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 9 CLARAS DE HUEVO
- 60 GRS. de MAICENA
- 180GRS. de AZÚCAR
- 150 ML. de ZUMO DE NARANJA
- 2 CUCHARADAS de ACEITE DE GIRASOL
- DE UNA NARANJA de RALLADURA
- 1 SOBRE de LEVADURA TIPO ROYAL
- 1 SOBRE COMPLETO de GASIFICANTE TIPO EL TIGRE
- 1 CUCHARADITA de CREMOR TÁRTARO
- 1 PIZCA de SAL

Preparación:

Paso 1

Batir la claras junto con el cremor tartaro y la sal hasta montarlas a punto de nieve, añadir el azúcar poco a poco y terminar de montar. Incorporamos a las claras la harina mezclada con la levadura en forma de lluvia y la mezclamos con movimientos envolventes. Verter la mezcla en un molde enmantecado y meter al horno precalentado a 180° durante cuarenta minutos aproximadamente, hasta que este bien cuajado.